

## In Oberösterreich sperrten seit 2001 mehr als 500 Wirtshäuser zu



Bild: VOLKER WEIHBOLD

**LINZ. 532 Gasthäuser sperrten in Oberösterreich in den vergangenen 15 Jahren zu. Das ist Teil eines tief greifenden Strukturwandels in der heimischen Gastronomie. Auf der Haben-Seite stehen die vielen neuen Schnellimbiss-Buden. Auch die Zahl der Arbeitsplätze in der Gastronomie ist in diesem Zeitraum gestiegen.**

Die Zahlen belegen den Strukturwandel in der heimischen Gastronomie schaurig-eindrucksvoll. 27 Prozent der Gasthäuser in Oberösterreich, also knapp ein Drittel, hat in den vergangenen eineinhalb Jahrzehnten seine Küchen geschlossen und seine Zapfhähne stillgelegt.

Es sind in erster Linie die Landgasthäuser, die Wirte im Ort, die Nahversorger, die für immer zugesperrt haben. "Der Stammtisch hat sich auf Facebook verlagert, das Fortgehverhalten der Menschen hat sich geändert", sagt Wirtesprecher Thomas Stockinger.

Das klassische Landwirtshaus, in das die Einheimischen zum Biertrinken kommen, ist heute nicht mehr rentabel zu führen. "Wo Gäste von auswärts hinfahren, funktioniert es schon", so Stockinger. Das sei ein Ausdruck des Strukturwandels, sieht er die Veränderungen relativ neutral, wobei er jedoch bedauert, dass mit dem Wegfall des Dorfwirts oft "das Miteinander im Ort" zu kurz komme. Unter dem Strich sank die Zahl der Gastronomen von 6500 im Jahr 2001 auf 6080 per Juni 2016.

Die Würstelstände und Kebap-Buden haben zahlenmäßig viel vom Rückgang aufgefangen. Johannes Roither ist mit seinen drei Lokalen (Cubus, Gramaphon, Mitten in der Welt) trotz der vielen Herausforderungen der Branche, wie sie auch der Linzer Wirt Günter Hager in seinem Buch beschreibt, erfolgreich. Sein Geheimrezept? "Gibt es nicht. Mir macht es einen Riesenspaß, ich komme aus einer Gastro-Familie." Er hat sich darauf eingestellt, dass es in der Gastronomie "keine normalen Arbeitszeiten gibt und es schwierig ist, einen Freundeskreis aufzubauen". Doch trotz Bürokratie sollte man nicht nur die Probleme sehen – "das ist unser Alltag!"

### **Landgasthaus: Aufopferung**

Roither weiß aus eigener Erfahrung, dass ein Landgasthaus heute kaum mehr rentabel geführt werden kann. Seinen elterlichen Betrieb in Neußerling kann er nur positiv betreiben, weil er über die anderen beiden Lokale größere Einkaufsvolumina hat und mit dem Personal jonglieren kann. "Landgasthäuser überleben nur wegen menschlicher Aufopferung von 70 Wochenstunden oder mehr", sagt der Vater eines vierjährigen Sohnes, der es schafft, trotz stressigen Jobs "ein ordentliches Privatleben" zu haben.

Was er sehr wohl kritisiert, ist die Regulierungswut des Gesetzgebers, bei Arbeitszeiten und Registrierkassen. Beispiel gefällig? Bei einem Feuerwehrfest legte er wegen der Belegspflicht extra eine 20-Meter-Netzwerkverbindung, Vorleistung 1000 Euro. Die Veranstaltung war wegen des überlasteten Systems und sich

"aufhängender" Belegdrucker "das reinste Chaos, wir haben nichts verdient." Vier Wochen später habe der Gesetzgeber solche Veranstaltungen wieder aus der Registrierkassenpflicht herausgenommen. Der Wirt fühlt sich gefrotzelt. Dennoch will er nicht jammern, weiß aber, dass seine Branche gerade für Junge eine höchst anspruchsvolle geworden ist.



[PDF Datei \(2.22 MBytes.\)](#)

---

Quelle: [nachrichten.at](http://www.nachrichten.at)

Artikel: <http://www.nachrichten.at/nachrichten/wirtschaft/wirtschaftsraumooe/In-Oberoesterreich-sperrenseit-2001-mehr-als-500-Wirtshaeuser-zu;art467,2404758>

---

© OÖNachrichten / Wimmer Medien 2016 · Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung